Детский проект «Семейная фотография»

в рамках программы «Разговор о правильном питании»

выполнила ученца 1«Б» класса

МАОУ – СОШ №11 им. В.В. Рассохина

Боброва Екатерина

Жизнь человека и пельменей связаны неразрывно. В самом деле, если представителя вида «хомосапиенс» еще можно встретить отдельно от пельменей, то последние вдали от человека не водятся. Откуда есть — пошел пельмень по белу свету и сколько братьев по пути нашел? И в наши дни, когда это блюдо из парадного превратилось в обыденно-обеденное, которое можно купить в любое время года и суток, не мучаясь с домашним изготовлением, все же есть немало домов, где гвоздем праздничного обеда станет тарелка дымящихся ароматных пельменей. Откуда же пришло на наш стол это чудо, не приевшееся за долгие века?

КТО БЫЛ ПЕРВЫМ?

В 1879 году в Нижнем Новгороде была издана брошюра «Песни про пельмени», где эпиграфом стояли строки: Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени; в таком же шутливом стиле было выдержано более 20 строф, в которых воспевалось это вкусное блюдо. Итак, что же это за блюдо, популярность которого так высока?

Версий происхождения российских пельменей более чем достаточно. Одна из них, о появлении пельменей в России посредством монгольского завоевания, основанная на признаках блюда, близких к китайской кухне: долгая подготовка и кратковременная тепловая обработка, использование специй, зачастую для России несвойственных, но в нее завозимых, и употребление в пищу непосредственно после приготовления. В пользу этой версии выступает тот факт, что пельмени в китайском варианте (юи-пао) традиционны для части страны с резко континентальным климатом. В этом отношении пельмени великолепно подходят для условий Восточной Сибири: при сибирских морозах они способны храниться всю зиму, не теряя своих вкусовых и питательных качеств, а мясо, закатанное в тесто и смешанное со специями для зверья менее привлекательно, чем просто кусок мяса.

В ЧЕМ ТАЙНЫЙ СМЫСЛ СЕГО ПРЕДМЕТА?

ПЕЛЬМЕНИ — блюдо, имевшее ритуальное значение у древних уральцев. В нем символически воплощалось принесение в жертву всех видов скота, которыми владел человек.

Потому и традиционная уральская мясная начинка состоит из трех видов мяса — говядины, баранины и свинины, которые соединяются в строго определенной пропорции: на каждый килограмм мясного фарша 450 г должны быть говяжьими, 350 г — бараньими и 200 г — из свинины. Этот состав создает определенный вкус, характерный именно для настоящих уральских пельменей и особенно деликатно, корректно совпадающий со вкусом пельменного теста. При ином составе мясной начинки такой вкусовой гармонии не получается.

В ЧЕМ ТАЙНЫЙ СМЫСЛ СЕГО ПРЕДМЕТА?

От уральцев-пермяков пельняням позднее научились татары, марийцы и русские. Однако вкус их изменился. Так, когда пельмени попали к татарам, те целиком заменили начинку на баранью, а когда уральские пельмени стали делать русские, то начинка превратилась сначала в говяжью, а затем постепенно в говяжье — свиную. В результате возникли пельмени со вкусом, весьма далеким от подлинника. Это происходило оттого, что жирная свинина и пресная говядина требовали больше перца и чеснока, а также уксусной подливки, а баранина — лука.

Кроме мясных пельменей в пермской кухне распространены пельмени с грибами, луком, репой и квашеной капустой. Литовские блюда типа пельменей заимствованы из восточной кухни еще в период средневековья. По технологии приготовления и внешнему виду они не отличаются от блюд прародителей.

В настоящие же уральские пельмени добавляется очень мало перца, умеренно лука, очень мелко насеченного, а также муки или отрубей, немного свежей капусты, мелко порезанную зелень и немного тертой редьки. Овощные добавки делают мясную начинку нежнее, не дают ей завариваться в литой ком, легко прорывающий оболочку, как это бывает с чисто свиной начинкой. А главное, они придают уральским пельменям их настоящий, местный, нигде более не воспроизводимый вкус.

ИЗ ЧЕГО МЫ СЛЕПИМ «УШКО»?

ПЕЛЬМЕННОЕ тесто готовят с добавлением яиц. Это дает возможность очень тонко раскатать тесто (чем тоньше оно раскатано, тем пельмени вкуснее) и одновременно обеспечить его прочность, которая дает возможность не спешить вынимать пельмени при варке. В старину пермяки-уральцы добавляли в тесто яйца куропаток, а в степных районах Южного Урала — яйца стрепетов, дроф или перепелок. От таких добавок пельмени, конечно, приобретали еще более своеобразный вкус.

Сибиряки стали добавлять в начинку — перед тем как заложить ее в пельмени — тертый лед (или ледяную воду), а затем выставляли пельмени на мороз: пельмени с холодным фаршем удобнее лепить, и в готовом виде мясо остается нежным и сочным. Приготовленный таким образом и правильно отваренный (он должен дважды всплыть) пельмень приобретал ту загадочную морщинистость, которая делает его похожим на ушную раковину, чего не могут добиться при изготовлении пельменей в промышленности.

КАКАЯ ФОРМА ЛУЧШЕ?

ФОРМА пельменя дала ему имя, ставшее известным во всем мире. Но при массовом производстве и даже в домашнем приготовлении при помощи доски — пельменницы она видоизменилась до того, что стала не только противоречить самому названию, но и препятствовать созданию правильного вкуса пельменей. Вот довольно неожиданный, но наглядный пример воздействия формы на содержание.

Какова же должна быть форма классического, то есть истинного пельменя? В кулинарных книгах обычно рекомендуют разрезать раскатанный лист теста на квадратики, чтобы избежать обрезков и сэкономить время.

КАКАЯ ФОРМА ЛУЧШЕ?

А потому, если вид и вкус пельменей для вас — не главное, смело беритесь за нож. Если же вы относите себя к гурманам и ценителям, то заготовки для пельменей лучше делать по старинке: тонко раскатать тесто и вырезать из него кружки при помощи стакана или рюмки (а обрезки можно использовать на лапшу). Зато начинка, положенная в центр таких правильных тестяных кружков, хорошо и удобно обтягивается, получает форму пухленьких полумесяцев, концы которых легко и, главное, всегда точно, без излишней натяжки, соединяются, придавая пельменю его классическую форму.

Впрочем, настоящие умельцы даже вырезание пельменей стаканом считают недопустимой модернизацией. Они раскатывают небольшие куски теста величиной с вишню для каждого пельменя в отдельности. И никаких обрезков! Но главное — пельмени получаются разные, двух одинаковых не встретишь и в тысяче. Такие пельмени можно поглощать сотнями — и они не приедаются. Но раскатывать персонально каждому пельменю «одеяло», да притом быстро, — это надо еще наловчиться. Тут без практики не обойтись. Когда пельмень превращен в «ухо», его можно либо тотчас же отваривать, либо замораживать и заготавливать, таким образом, впрок.

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА?

ПЕЛЬМЕНИ отваривают в горячей подсоленной воде. Но не только. Хорошо добавить туда лук (можно вместе с шелухой, если она сухая и чистая) и лавровый лист. А еще лучше — отваривать пельмени в костном мясном бульоне или, отварив их, опускать в такой горячий бульон с маслом: вкус значительно улучшится, обогатится. Если уж отдавать много времени тщательному приготовлению пельменей, то надо стараться до конца делать все возможное для улучшения их вкуса. И тогда это массовое блюдо приобретет черты индивидуальности своей хозяйки. Пельмень — он такой: как к нему отнесутся, таким он и выйдет!

А ПЕЛЬМЕНИ ЛИ ЭТО?

НЕ УДИВЛЯЛО ли вас выражение «мясные пельмени»? Увидев такую надпись на магазинном пакетике, невольно задумываешься: «Позвольте! А какие еще могут быть пельмени, кроме мясных? Разве само понятие пельменя не ассоциируется исключительно с мясом?»

Оказывается, нет. Для уральцев существует второй, узаконенный вид пельменей — с пареной редькой (репой) и луком — вариант, в свое время почти столь же распространенный, как и мясной. И в качестве примера кулинарного творчества этот вид имеет все права гражданства. Будучи блюдом популярным, пельмени не могли не вызвать большого количества подражаний. Все эти вариации по-разному воспринимаются любителями традиционных пельменей. От иронии до шока.

